INDEX

BENGTSSON, G.: vide JAARMA, M.

BIGWOOD, E. J.: Senescence and Nutrition. An Important Sociological and Economic Problem of Actuality to Nutritionists. – *Alter und Ernährung. Ein wichtiges soziologisches und wirtschaftliches, für den Ernährungsforscher aktuelles Problem.* – Sénescence et nutrition. Un important problème économique et social, d'actualité pour le nutritionniste 226

BLAŽEK, Z. and DVORSKY, A.: The Effect of α-Tocopherol Acetate on Plasma Esterified Cholesterol in Patients with Chronic Liver Disease. – *Einfluß des α-Tokopherolazetats auf Plasmacholesterolester bei Kranken mit chronischen Leberstörungen.* – L'action de l'acétate d'α-tocophérol sur la fraction esterifiée du cholesterol plasmatique chez les malades souffrant d'affections hépatiques chroniques 100

BLUMBERGER, W. und GLATZEL, H.: Beiträge zur Physiologie der Gewürze und Würzstoffe. VII. Untersuchungen über den Mechanismus der Wirkung auf die Speicheldrüsen. – *The Physiological Effects of Spices and Condiments. VII. Investigations into the Mechanism of Action on Salivary Gland Function.* – Contribution à la physiologie des condiments et des épices. VII. Recherches sur le mécanisme des effets sur les glandes salivaires 145

BRAMSEL, H.: vide WIRTHS, W.

BRIGANT, L. et LOWY, R.: Effets des régimes gras au beurre et au saindoux sur la composition tissulaire du rat. Action du cholestérol et de la déficience en vitamines. – *Wirkung fettreicher Diäten bei Verwendung von Butter oder Schweineschmalz auf die Gewebszusammensetzung der Ratte. Wirkung des Cholesterins und des Vitaminmangels.* – The Effect of a Fat Regime of Butter and Lard on Tissue Composition in the Rat. The Action of Cholesterol and Vitamin Deficiency 31

CANZLER, H. und GLATZEL, H.: Untersuchungen über die Verdaulichkeit tierischer und pflanzlicher Proteinträger ohne und mit Fettzusatz. I. Der Ablauf der Magenentleerung. – *Investigation into the Digestibility of Protein from Animal and Vegetable Sources with and without Additional Fat. I. The Course of Gastric Emptying.* – Recherches sur la digestibilité des aliments protéiques d'origine animale ou végétale avec ou sans addition de graisses. I. Le déroulement de l'évacuation gastrique 49

CANZLER, H. und GLATZEL, H.: Untersuchungen über die Verdaulichkeit tierischer und pflanzlicher Proteinträger ohne und mit Fettzusatz. II. Die Passage durch Dünn- und Dickdarm. – *Investigation into the Digestibility of Protein from Animal and Vegetable Sources with and without Additional Fat. II. The Passage through Small and Large Intestine.* – Etude sur la digestibilité des protéines d'origine animale et végétale en présence ou en absence de graisses. II. Le passage dans l'intestin grêle et le gros intestin 88

CLÉMENT, J. et LEMONNIER, D.: Composition et structure des triglycérides de réserve du rat blanc soumis à des régimes à base de beurre. – *Zusammensetzung und Struktur der Reserveglyzeride der weißen Ratte unter Kostformen mit verschiedenem Gehalt an Butter.* – Composition and Structure of Stored Triglycerides in White Rats Subjected to Diets Based on Butter 22

CREMER, H. D.: vide MENDEN, E.

DVORSKY, A.: vide BLAŽEK, Z.

ELWOOD, P. C.: Utilization of Food Iron – An Epidemiologist's View. – *Ausnutzung des Nahrungseisens in der Sicht des Epidemiologen.* – Utilisation du fer alimentaire du point de vue de l'épidémiologiste 210

FIDANZA, F.: Dietary Fat, Obesity and Coronary Heart Disease. – *Nahrungsfett, Fettsucht und koronare Herzkrankheit.* – Relations entre les lipides du régime, l'obésité et les atteintes des artères coronaires 200

GLATZEL, H.: vide CANZLER, H.

GRIFFATON, G.: vide TRÉMOLIÈRES, J.

INDEX

BENGTSSON, G.: vide JAARMA, M.

BIGWOOD, E. J.: Senescence and Nutrition. An Important Sociological and Economic Problem of Actuality to Nutritionists. – *Alter und Ernährung. Ein wichtiges soziologisches und wirtschaftliches, für den Ernährungsforscher aktuelles Problem.* – Sénescence et nutrition. Un important problème économique et social, d'actualité pour le nutritionniste 226

BLAŽEK, Z. and DVORSKY, A.: The Effect of α-Tocopherol Acetate on Plasma Esterified Cholesterol in Patients with Chronic Liver Disease. – *Einfluß des α-Tokopherolazetats auf Plasmacholesterolester bei Kranken mit chronischen Leberstörungen.* – L'action de l'acétate d'α-tocophérol sur la fraction esterifiée du cholesterol plasmatique chez les malades souffrant d'affections hépatiques chroniques 100

BLUMBERGER, W. und GLATZEL, H.: Beiträge zur Physiologie der Gewürze und Würzstoffe. VII. Untersuchungen über den Mechanismus der Wirkung auf die Speicheldrüsen. – *The Physiological Effects of Spices and Condiments. VII. Investigations into the Mechanism of Action on Salivary Gland Function.* – Contribution à la physiologie des condiments et des épices. VII. Recherches sur le mécanisme des effets sur les glandes salivaires 145

BRAMSEL, H.: vide WIRTHS, W.

BRIGANT, L. et LOWY, R.: Effets des régimes gras au beurre et au saindoux sur la composition tissulaire du rat. Action du cholestérol et de la déficience en vitamines. – *Wirkung fettreicher Diäten bei Verwendung von Butter oder Schweineschmalz auf die Gewebszusammensetzung der Ratte. Wirkung des Cholesterins und des Vitaminmangels.* – The Effect of a Fat Regime of Butter and Lard on Tissue Composition in the Rat. The Action of Cholesterol and Vitamin Deficiency 31

CANZLER, H. und GLATZEL, H.: Untersuchungen über die Verdaulichkeit tierischer und pflanzlicher Proteinträger ohne und mit Fettzusatz. I. Der Ablauf der Magenentleerung. – *Investigation into the Digestibility of Protein from Animal and Vegetable Sources with and without Additional Fat. I. The Course of Gastric Emptying.* – Recherches sur la digestibilité des aliments protéiques d'origine animale ou végétale avec ou sans addition de graisses. I. Le déroulement de l'évacuation gastrique 49

CANZLER, H. und GLATZEL, H.: Untersuchungen über die Verdaulichkeit tierischer und pflanzlicher Proteinträger ohne und mit Fettzusatz. II. Die Passage durch Dünn- und Dickdarm. – *Investigation into the Digestibility of Protein from Animal and Vegetable Sources with and without Additional Fat. II. The Passage through Small and Large Intestine.* – Etude sur la digestibilité des protéines d'origine animale et végétale en présence ou en absence de graisses. II. Le passage dans l'intestin grêle et le gros intestin 88

CLÉMENT, J. et LEMONNIER, D.: Composition et structure des triglycérides de réserve du rat blanc soumis à des régimes à base de beurre. – *Zusammensetzung und Struktur der Reserveglyzeride der weißen Ratte unter Kostformen mit verschiedenem Gehalt an Butter.* – Composition and Structure of Stored Triglycerides in White Rats Subjected to Diets Based on Butter 22

CREMER, H. D.: vide MENDEN, E.

DVORSKY, A.: vide BLAŽEK, Z.

ELWOOD, P. C.: Utilization of Food Iron – An Epidemiologist's View. – *Ausnutzung des Nahrungseisens in der Sicht des Epidemiologen.* – Utilisation du fer alimentaire du point de vue de l'épidémiologiste 210

FIDANZA, F.: Dietary Fat, Obesity and Coronary Heart Disease. – *Nahrungsfett, Fettsucht und koronare Herzkrankheit.* – Relations entre les lipides du régime, l'obésité et les atteintes des artères coronaires 200

GLATZEL, H.: vide CANZLER, H.

GRIFFATON, G.: vide TRÉMOLIÈRES, J.

HÅKANSSON, I.; HOLM, I. and WRETLIND, A.: Studies of Complete Intravenous Alimentation in Dogs. – *Untersuchungen über ausschließlich intravenöse Ermährung bei Hunden.* – Etudes sur une alimentation intra-veineuse totale chez le chien 1

HALLBERG, D.; SCHUBERTH, O. and WRETLIND, A.: Experimental and Clinical Studies with Fat Emulsion for Intravenous Nutrition. – *Experimentelle und klinische Untersuchungen mit Fettemulsionen für intravenöse Ernährung.* – Etudes expérimentales et cliniques avec des émulsions graisseuses pour alimentation intraveineuse 245

HENRICSON, B.: vide JAARMA, M.

HOLM, I.: vide HÅKANSSON, I.

JAARMA, MAIRE and BENGTSSON, GÖSTA: On the Wholeseomeness of γ-Irradiated Potatoes. II. Feeding Experiments with Pigs. – *Über die Zuträglichkeit von γ-bestrahlten Kartoffeln. II. Fütterungsversuche mit Schweinen.* – Sur l'intégrité de pommes de terre irradiées aux rayons γ. II. Expériences de nutrition sur des porcs 109

JAARMA, M.; HENRICSON, B. and BENGTSSON, G.: On the Wholesomeness of γ-Irradiated Potatoes. III. Feeding Experiments with Rats. – *Über die Zuträglichkeit γ-bestrahlter Kartoffeln. III. Fütterungsversuche mit Ratten.* – Integrité des pommes de terre irradiées aux rayons γ. III. Expériences d'alimentation sur le rat 296

JEKAT, F.: vide KRAUT, H.

KELLER, W.: vide WIRTHS, W.

KRAUT, H.; JEKAT, F. und PABST, W.: Ausnutzungsgrad und biologischer Wert des Proteins der einzelligen Grünalge *Scenedesmus obliquus*, ermittelt im Ratten-Bilanz-Versuch. – *Utilization and Biological Value of the Protein in the Unicellular Green Alga Scenedesmus obliquus as Shown by Balance Studies in the Rat.* – Coefficient d'utilisation et valeur biologique des protéines de l'algue unicellulaire *Scenedesmus obliquus* appréciées par la mesure de bilan chez les rats 130

KRAUT, H.: vide WIRTHS, W.

LEMONNIER, D.: vide CLÉMENT, J.

LOWY, R.: vide BRIGANT, L.

LOWY, R.: vide TRÉMOLIÈRES, J.

MENDEN, E. and CREMER, H. D.: A Laboratory Method for the Evaluation of Changes in Protein Quality. – *Eine Laboratoriumsmethode zur Beurteilung von Veränderungen der Protein-Qualität.* – Une méthode de laboratoire pour évaluer les changements de qualité des protéines 188

MUNRO, H. N.: Relationship between Body Protein Synthesis and Protein Intake. – *Körpereiweiß-Synthese und Eiweißzufuhr.* – Relation entre la synthèse des protéines corporelles et l'apport protéique du régime 179

PABST, W.: vide KRAUT, H.

PASSMORE, R.: Caloric Expenditure in Man. – *Kalorienverbrauch des Menschen.* – Dépense calorique chez l'homme 161

PEKKARINEN, MAIJA and ROINE, P.: Changes of Food Composition in Order to Improve Nutritional Status. – *Änderung der Zusammensetzung von Nahrungsmitteln zur Verbesserung des Nährwertes.* – Modifications dans la composition alimentaire pour l'amélioration des états nutritionnels 235

ROINE, P.: vide PEKKARINEN, MAIJA

SCHUBERTH, O.: vide HALLBERG, D.

TRÉMOLIÈRES, J.; LOWY, R. and GRIFFATON, G.: Enzymatic Pathways of Ethanol Metabolism at Normal and Toxic Levels. – *Enzimatische Stoffwechselwege des Aethanolabbaus bei normalen und toxischen Dosen.* – Voies enzymatiques du métabolisme de l'éthanol aux doses normales et toxiques 282

WIRTHS, W. und BRAMSEL, H.: Mengen und Geldwert der Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratkalorien am Nahrungsverbrauch aus Erhebungen von Wirtschaftsrechnungen 1958. – *Quantities and Cost of Protein, Fat and Carbohydrate Calories in Food Consumption Based on Household Accounts in 1958.* – Quantité et prix de revient des calories protéiques, lipidiques et glucidiques de l'alimentation d'après les données des statistiques économiques de 1958 61

WIRTHS, W.; KELLER, W. and KRAUT, H.: Work and Food. – *Arbeit und Nahrung.* – Travail et alimentation 168

WRETLIND, A.: vide HÅKANSSON, I.

WRETLIND, A.: vide HALLBERG, D.

Recommendations on the Nutritive Value of a Normal Diet for Adult Patients in Swedish Hospitals (February 1965). – *Empfehlungen für den Nährwert einer Normalkost für erwachsene Patienten in schwedischen Spitälern (Februar 1965).* – Recommendations sur la valeur nutritive d'un régime normal pour des malades adultes dans des hôpitaux suédois (février 1965) 81

Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.
Ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlages ist es auch nicht gestattet, diesen Band oder Teile daraus auf photomechanischem Wege (Photokopie, Mikrokopie) zu vervielfältigen.

©

Copyright 1966 by S. Karger AG, Basel
Printed in Switzerland
Clichés: Aberegg-Steiner & Cie., AG
Druck: Lüdin AG, Liestal